



DOMAINE VINCENT WENGIER

Chablis

Blanc, 2018



VIGNES

SITUATION

Sol argilo-calcaire issue du Kimméridgien, qui fait la renommé de nos vins de Chablis.

A LA VIGNE

Le désherbage est exclusivement mécanique. Après un été sec où la pression maladie a été faible, la vigne a réussi à puiser dans nos sols pour nous offrir une très belle vendange.

Superficie du vignoble : 10 ha - **Age moyen des vignes**: 30 ans

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Après un débouillage rigoureux, la fermentation alcoolique c'est faite lentement durant environ un mois et demi. Ensuite la fermentation malolactique s'est déclenchée naturellement et réalisée assez rapidement. L'élevage de cette cuvée a duré une petite année. Elle s'est faite dans des cuves inox sur lies fines pour apporter encore plus de rondeur et complexité aromatique.

Teneur en alcool : 13 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

Robe bouton d'or. Nez jeune, aux notes de fleurs blanches, parfums d'agrumes, touche minérale fumée. La bouche séduit par sa fraîcheur salivante, son acidité allongée gourmande enveloppé par une très belle rondeur.

A consommer avec des viandes blanches en sauces, poissons ou même des fromages affinés de notre région.

Potentiel de garde : 5 ans - **Service** : Il doit être servi à une température de 12 à 14 °C.

Le domaine Vincent Wengier est situé sur la petite commune de Préhy au cœur du vignoble Chablisien. Vigneron depuis trois générations, Sophie et Vincent ont fait du millésime 2018 leurs première mise en bouteille. Respectueux des bonnes pratiques culturelles et environnementales le domaine exploite environ 25 ha de vignes. Répartie sur 4 appellations, deux du Chablisien: Chablis et Petit Chablis, et deux de Bourgogne: Bourgogne Chardonnay et Bourgogne Aligoté.